

VOIRA CHARDONNAY 2003 TERRE DEGLI OSCI IGT

“Meglio lo Chardonnay che il deprimente Trebbiano. Così Voira rappresenta il primo squillo di tromba di questa nuova azienda curata da Goffredo Agostini. Un’azienda che sul rosso punterà su quanto di più tipico esprime questa regione: la Tintilia. La prima vendemmia è proprio il 2003. Lo chardonnay non smentisce la sua fama e in questa versione molisana si conferma intenso e persistente al naso, ben strutturato e soprattutto con una discreta spalla acida nonostante l’annata difficile che ha atterrato la maggior parte dei bianchi italiani, gran parte dei quali già arrivati al capolinea. Ci è particolarmente piaciuto l’uso del legno, che non amiamo nei bianchi ma che preferiamo con lo Chardonnay Voira, assolutamente equilibrato e non invasivo. Lo abbiniamo a formaggi freschi o poco stagionati, a terrine e paté. C’è poco da aggiungere: la frutta del Sud ha sempre un altro sapore”.

Luciano Pignataro – La Pentola

23/08/2004

“...per il Molise era presente Cantine Cipressi di San Felice del Molise che ha presentato già quei caratteri che ne faranno senza dubbio una bella realtà del mondo vitivinicolo italiano ed internazionale...”

Matteo Carrozzoni

Editorialista del Corriere di Rieti

01/02/2005

Mekan 2004	buono; eccellente nella categoria
Molise Tintilia Macchiarossa 2004	ottimo
Rumen 2005	buono
Venas bianco 2005	abbastanza buono
Venas rosso 2006	abbastanza buono
Voira 2005	buono; eccellente nella categoria

Di Wine Taste

Giugno 2007

MOLISE TINTILIA MACCHIAROSSA 2004

Uvaggio: Tintilia Punteggio: ottimo

Molise Tintilia Macchiarossa si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, mora, ciclamino, violetta, pepe nero, vaniglia e carruba.

In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall’alcol, buon corpo, sapori intensi. Il sapore è persistente con ricordi di amarena e prugna.

Abbinamento: carne arrosto, stufati e brasati di carne, formaggi stagionati

Di Wine Taste

Giugno 2007